



DESCRIZIONE

Chef con oltre 40 anni di esperienza nel proporre menù a 360 gradi per tutti i tipi di ristoranti. Capacità di sviluppare menù e nuovi piatti, gestione dello staff, controllo del food cost, mantenere elevati standard di qualità sempre con attenzione ai prodotti del territorio. Tutte le attività in cui ho lavorato sono state di successo.

COMPETENZE

- Creazione di nuovi menù
- Cura dei dettagli e qualità dei piatti
- Conoscenza tecniche culinarie
- Formazione dipendenti
- Controllo food cost
- Gestione brigata di cucina

LINGUE

- Italiano | Madrelingua
- Tedesco | Livello base

INFORMAZIONI DI CONTATTO

✉ ferraro.franco@ymail.com

🏠 Via Marighetto, 62 - Trento

📞 +39 3406562790

📅 2 Feb, 1963

🌐 Italiana

EXECUTIVE CHEF

Franco Ferraro

ESPERIENZA

GESTORE LOCALE **LUG 2016 - ATTUALE**
RISTORANTE L' ANFORA . TRENTO .

Dato il successo riscontrato nei due precedenti locali e vista la necessità di ampliarsi poiché il precedente locale era diventato troppo piccolo per le continue richieste, assieme al mio socio ho partecipato al bando comunale per la gestione del locale all'interno del parco di Melta a Trento nord. La nostra proposta è risultata nettamente la migliore rispetto alle concorrenti, così in luglio 2016 ci siamo trasferiti in questa nuova location e fin dai primi giorni l'affluenza, la curiosità e l'entusiasmo dei clienti è stata elevata preannunciando un nuovo successo personale.

Le premesse infatti si sono avverate in quanto nel 2017 sono stato personalmente invitato a partecipare ad una fiera gastronomica a Chengdu (Cina) per una possibile collaborazione con alcuni imprenditori locali.

Dal 2018 la mia location è stata poi scelta anche come tappa regionale per le selezioni di Miss Reginetta d'Italia predisponendo uno spettacolo di moda.

Durante questi anni sono stato anche chiamato per alcune interviste in radio locali; su TV locali ho effettuato alcuni servizi per programmi come "Viaggio tra i Sapori" su RTTR; su TV nazionali ho realizzato una serie di puntate riguardanti la cucina e la pasticceria su Rete4 con "Cucine all'italiana" e su La7 con "L'ingrediente perfetto".

Negli ultimi due anni ho partecipato al Vinitaly con uno show cooking personale presso uno stand proponendo mie ricette e le mie creazioni di pasticceria (in particolar modo uova di Pasqua personalizzate)

GESTORE LOCALE **GEN 2006 - LUG 2016**
HAPPY HOUR . TRENTO .

Dopo tutta l'esperienza maturata ho deciso di mettermi in proprio, aprendo un ristorante in città a Trento (Happy Hour) proponendo una cucina mediterranea basata su piatti di pesce di mare. Il successo ottenuto da questa attività fu talmente grande che decisi nel 2013 di aprire un secondo locale sempre in città (Doppiozero). Nonostante l'impegno profuso nel gestire i due locali ho continuato saltuariamente a fare consulenza presso altre attività.

CONSULENTE **GEN 2006 - DIC 2006**
. TRENTO E BOLZANO .

Vista la fama e i precedenti successi, fui chiamato a riorganizzare e ottimizzare la cucina del Ristorante Marechiaro a Bolzano, in vista anche dell'evento che il ristorante ospitava con Gianni Morandi, De Vito e l'allora direttore di Rai1 Del Noce.

GESTORE LOCALE **GEN 2005 - DIC 2005**
CA' ROSSA . RIVA DEL GARDA (TN) .

Terminata l'esperienza presso l'Hotel Garniga (soprattutto per motivi di ristrutturazione dell'albergo stesso), fui chiamato alla gestione e al rilancio del Ristorane La Ca' Rossa di Linfano, Riva del Garda (TN) per conto della ditta Alù Costruzioni. La stessa società ha venduto il locale con una buona rivalutazione e guadagno dopo solo un anno della mia gestione.

GESTORE LOCALE **2003 - 2004**
HOTEL TERME DI GARNIGA . GARNIGA TERME (VR) .

Grazie alla fama e alla lavorazione delle erbe spontanee della montagna che mi ero fatto nel precedente locale, ho attirato l'attenzione della politica ed enti locali, a tal punto che mi è stata offerta la gestione della parte alberghiera e ristorativa dell'Hotel Terme di Garniga. Qui preparavo menù appositi per gli ospiti delle terme che si volevano curare e disintossicare. Il successo fu tale che solo dopo un anno ho attirato l'attenzione di diversi quotidiani nazionali (come Vivere sani e belli, Salute e benessere) e della TV nazionale. A tal proposito ho realizzato uno speciale andato in onda su "Eat Parade" su Rai2 dove si mostrava come fare una cucina salutare e naturale con le erbe di montagna.

Dopo aver raggiunto anche in questa occasione gli obiettivi prefissati, mi impegnavo a fare consulenza presso l'Hotel-Ristorante All'incontro di Santa Lucia (VR) occupandomi sia della gestione del personale sia della struttura stessa.

GESTORE LOCALE **2001 - 2003**
RISTORANTE ALLO SCIATORE . VASON (TR) .

In questo periodo ho gestito il Ristorante Allo Sciatore di Vason sul monte Bondone (TN). In questo locale ho proposto una cucina tipica del territorio usando anche erbe della montagna stessa. Ho riscontrato un notevole successo ed interesse tant'è che fu sottolineato con apprezzamento anche da quotidiani locali.

EXECUTIVE CHEF **1997 - 2001**
VILLA NICOLLI . RIVA DEL GARDA (TN) .

Durante questi anni sono stato l'executive chef dell'Hotel Villa Nicolli **** di Riva del Garda. In questa struttura ero operativo da marzo ad ottobre e mi occupavo di tutti gli aspetti della cucina (sicurezza, assunzione personale, HACCP, fornitori, economato...) raggiungendo sempre tutti gli obiettivi prefissati.

Durante i mesi invernali collaboravo con l'associazione cuochi di Riva del Garda per diversi eventi provinciali e non. Frequentavo anche l'istituto alberghiero di Varone effettuando corsi di approfondimento riguardanti il mondo dell'hotellerie e ristorazione (finanziati dall'ente bilaterale del turismo). Ad esempio abbiamo trattato temi come la comunicazione, lavorare in team, cucina moderna, gestione della territorialità e come valorizzare la stessa (a tal proposito abbiamo fatto alcune escursioni in Austria per comprendere il loro modo di comunicare al meglio il territorio).

GESTORE LOCALE **1995 - 1997**
HOTEL ASTORIA . GARDA (VR) .

La società Chincerini mi ha affidato la gestione ed il rilancio dell'Hotel-Ristorante Astoria (attualmente denominato "Il giardino delle rane) a Garda (VR). In questo periodo ho avuto modo di esprimere a 360 gradi le mie competenze acquisite negli anni sia nella gestione sia nell'organizzazione di un ristorante e di un hotel, raggiungendo e superando gli obiettivi prefissati dalla società affidataria.

CUOCO **1992 - 1995**
VARIE AZIENDE . LAGO DI GARDA E HANNOVER .

Aumentando l'esperienza maturata, ho collaborato con la catena di alberghi della famiglia Chincerini in diverse strutture sul lago di Garda e Dolomiti (come ad esempio Hotel Internazionale ****, Hotel Portici ****, Hotel Palme ****, Residenza La Limonaia **, Hotel Mimosa **, Hotel Dolomiti **, Hotel Polsa **, Hotel Mulino **). Presso l'Hotel Portici di Riva del Garda mi sono occupato dell'apertura e della gestione totale dell'organico della cucina per due stagioni.

Nel frattempo ho collaborato all'apertura, preparazione del menù ed alla gestione del Ristorante Leonardo da Vinci (soprattutto in bassa stagione) gestito da mio fratello ad Hannover (DE), attualmente ancora gestito dalla nostra famiglia.

AIUTO CUOCO E PIZZAIOLO **1987 - 1992**
VARIE AZIENDE . ITALIA .

In questi anni ho lavorato in diversi locali in modo da fare più esperienza.

Sono stato a Sibari (CS), Camigliatello Silano (CS), Lamezia Terme (CS), Cinecittà (Roma), Acri (CS), Limone sul Garda (BS) e in questi locali ho sempre svolto mansioni di aiuto cuoco e pizzaiolo. Ho partecipato anche ad alcuni concorsi di cucina e pizzeria regionali, classificandomi al secondo posto come pizzaiolo e al terzo posto come cuoco.

AIUTO CUOCO **1985 - 1987**
RISTORANTE MILANO . HANNOVER (DE) .

In questo periodo ho iniziato a fare alcune stagioni in Germania ad Hannover presso il Ristorante Milano (allora considerato tra i migliori della città), sempre come commis di cucina. Ho potuto quindi imparare diverse mansioni e modi di lavorare con colleghi stranieri e con tipi di cucina diversa da quella mediterranea.

AIUTO CUOCO **1980 - 1985**
. PIEVE DI CADORE E COSENZA .

Nei primi anni della mia carriera, mentre frequentavo l'istituto alberghiero, lavoravo a Pieve di Cadore come commis di cucina. In questa esperienza ho imparato ad affiancare lo chef per le preparazioni principali. Durante le scuole dell'obbligo, essendo figlio di ristoratori, lavoravo comunemente in modo saltuario presso il locale di mio zio ad Acri (Hotel/Ristorante Panoramik).

ISTRUZIONE

DIPLOMA ISTITUTO ALBERGHIERO **1978 - 1983**
. CAMIGLIATELLO SILANO .

Premiato con il "Riconoscimento CCSF".